**Naravoslovni dan – VELIKONOČNI OBIČAJI 2020, kulinarični del, 6.–9. razred, 10. 4. 2020**

**ZAPISOVANJE RECEPTOV IN PRIPRAVA VELIKONOČNIH JEDI**

Ta dan boš imel posebno nalogo. Pomagal boš staršem pri pripravi velikonočnih dobrot.

Kljub čudnemu času, v katerem smo, verjamem, da boste doma spekli velikonočni kruh, skuhali in okrasili pirhe, naredili potico, skuhali ali v testo zavili in spekli pršut, pripravili hren, skuhali žolco ...

**Tvoja naloga je, da pri vseh teh pripravah sodeluješ, tako da pomagaš, in se čim več naučiš ter izdelke fotografiraš.**

**Po zaključeni pripravi jedi si izberi dve jedi in zapiši recepta, po katerih ste delali.**

**RECEPT:**

* ime jedi
* sestavine, ki si jih uporabil (tudi količino)
* postopek priprave jedi
* težavnost priprave jedi (od 1 do 3)
* ocena jedi

**NALOGO/FOTOGRAFIJO POŠLJI UČITELJICI LILIJANI NABERGOJ (lilijana.nabergoj@guest.arnes.si).**

Še recept iz knjige **Da ne bi pozabili (Društvo gospodinj Planina pri Ajdovščini)**

**VELIKONOČNI MENIH**

**SESTAVINE:**

* 35 dag moke
* 2 dag kvasa
* 3 dag sladkorja
* 0,75 dl mleka
* 1 dag soli
* 2 rumenjaka
* 1 vanilin sladkor



* 7 dag masla
* 1 žlička ruma
* 1 limonina lupinica
* 1 kuhano jajce
* 1 jajce za premaz

**POSTOPEK:**

Presejemo moko in ob strani naredimo jamico za kvasec. Nadrobimo kvas in ga posujemo z žličko sladkorja. Prilijemo 4 žlice ogretega mleka, posujemo s ščepcem moke in premešamo.Na drugem robu sklede, tako, da ne pride v stik s kvasom, na moko posujemo sol. Posebej stepemo rumenjaka s sladkorjem, vanilinim sladkorjem, maslom, rumom in nastrgano limonino lupinico. Ko kvasec vzhaja, primešamo na sobno temperaturo ogreto mleko med ostalo moko in dodamo še jajčno zmes. Testo gnetemo toliko časa, da postane gladko. Zgneteno testo postavimo na toplo in pustimo vzhajati 30 minut.

Iz vzhajanega testa oblikujemo 3 svaljke, iz katerih spletemo kito. Vanjo vstavimo pirh za glavo in pustimo, da testo ponovno vzhaja. Menih premažemo s stepenim jajcem in pečemo v ogret pečici pri 200 0C približno 30 minut.